

Proposition de menu Automne-Hiver 2018-19 *Suggested Autumn - Winter 2018-19 Menu*

Pour cette saison, Cédric BOISSART, notre Chef de Cuisine, vous propose :
Our Head Chef Cédric BOISSART presents his suggestions for the season:

Entrées – Starters

Saumon gravelax, croquant de radis noir
Salmon gravlax, black radish crunch

Croquant de crevettes bouquet et coriandre
Crispy prawns with coriander

Chèvre frais et petits légumes, huile de tapenade (végétarien)
Fresh goat's cheese and baby vegetables, tapenade oil (vegetarian)

Velouté de saison et condiment (végétarien)
Seasonal velouté soup and condiment (vegetarian)

Tartelette forestière au doux parfum de noix (végétarien)
Forest mushroom tartlet with a mild walnut flavour (vegetarian)

Croustillant de Maroilles et jambon cru
Crispy Maroilles cheese and cured ham parcel

Méli-mélo d'œufs de caille, légumes croquants sauce estragon (végétarien)
Medley of quails' eggs and crisp vegetables in a tarragon sauce (vegetarian)

Marbré de lentilles et confit de canard, délice d'oignons
Marbled lentil and duck confit terrine, onion delights

Œuf cocotte, sauce suprême « volaille » et croûtons
Baked egg, chicken supreme sauce and croutons

Salade fraîcheur terre et mer
Fresh salad from land and sea

Entrée du Chef
The Chef's Starter



Plats - Mains

Paleron de bœuf braisé, pomme de terre à l'anglaise et persil
Braised beef chuck steak, boiled potatoes and parsley

Suprême de volaille au miel et curry, riz pilaf
Chicken supreme with honey and curry, pilau rice

Filet de canette, sauce aux épices et suprême de carotte
Duckling fillet, spiced sauce and carrot supreme

SEMINAIRES – RECEPTIONS – REPAS D'AFFAIRES – REMISE EN FORME – WEEK ENDS DETENTE

CHEMIN DU CHATEAU DE LA TOUR – 60270 CHANTILLY – GOUVIEUX
Tél. : 03 44 62 38 38 - site internet : www.lechateaudelatour.fr

SAS AU CAPITAL DE 383 586 € - RC 379 815 301 – APE 5610A – SIRET 379 815 301 00013 N° Intracommunautaire FR 10 379 815 301 00013

Filet mignon de porc aux poires et spéculos, risotto
Pork filet mignon with pears and speculoos, risotto

Souris d'agneau et abricots secs, semoule à l'orange
Lamb shanks and dried apricots, semolina with orange

Pithiviers de merlan, beurre blanc
Whiting pithivier pie, beurre blanc

Penne et coquillages, beurre d'herbes
Penne and shellfish, herb butter

Saumon à la plancha, pesto de coriandre et mogettes
Plancha-grilled salmon, coriander pesto and mogette beans

Dos de cabillaud, coulis de cresson, purée au Cantal
Cod loin fillet, watercress coulis and Cantal cheese mash

Riso à la tomme et légumes croquants de saison
Riso with Tomme cheese and seasonal crunchy vegetables

Plat du Chef
The Chef's Main

BOUILLON

Fromages (Pour le dîner uniquement) - Cheese (Dinner only)

Tartine de reblochon, vinaigrette aux fruits secs
Reblochon on toast, vinaigrette with dried fruit

Duo de fromages
Cheese duo

Fourme et poire sur toast
Fourme and pear on toast

BOUILLON

Desserts

Salade ananas et fruits exotiques, ganache ivoire
Pineapple salad and exotic fruit, ivory ganache

Salade de fruits de saison
Seasonal fruit salad

Tarte amandine aux poires
Almond and pear tart

Flan pâtissier aux fruits secs
Dried fruit flan

Pain perdu, sauce caramel, Chantilly
French toast, caramel sauce, whipped cream

SEMINAIRES – RECEPTIONS – REPAS D’AFFAIRES – REMISE EN FORME – WEEK ENDS DETENTE

CHEMIN DU CHATEAU DE LA TOUR – 60270 CHANTILLY – GOUVIEUX
Tél. : 03 44 62 38 38 - site internet : www.lechateaudelatour.fr

SAS AU CAPITAL DE 383 586 € - RC 379 815 301 – APE 5610A – SIRET 379 815 301 00013 N° Intracommunautaire FR 10 379 815 301 00013



Entremet vanille-griotte
Vanilla and Morello cherry entremet

Choux façon Paris Brest
Paris Brest choux bun

Moelleux coco cœur chocolat
Coconut sponge with a chocolate centre

Choux Chantilly banane, sauce chocolatée
Whipped cream and banana choux bun, chocolate sauce

Feuillantine au chocolat
Chocolate feuillantine

Dessert du Chef
The Chef's Dessert

*Notre Maître d'hôtel harmonisera les vins en fonction du choix de votre menu.
Vin : 1 bouteille pour 3 ; Eau : 1 bouteille pour 2- Bouteille supplémentaire hors forfait : 27 euros TTC
Le menu doit être composé à l'identique pour l'ensemble des convives.
(Validité du 08/10/2018 au 22/04/2019)*

*Our Maître d'hôtel will select wine to accompany the chosen menu.
Wine: 1 bottle for 3; Water: 1 bottle for 2 - Extra bottle on top of the package price: 27 euros incl. tax
The menu must be the same for all guests.
(Valid from 08/10/2018 to 22/04/2019)*

SEMINAIRES – RECEPTIONS – REPAS D’AFFAIRES – REMISE EN FORME – WEEK ENDS DETENTE

CHEMIN DU CHATEAU DE LA TOUR – 60270 CHANTILLY – GOUVIEUX
Tél. : 03 44 62 38 38 - site internet : www.lechateaudelatour.fr
SAS AU CAPITAL DE 383 586 € - RC 379 815 301 – APE 5610A – SIRET 379 815 301 00013 N° Intracommunautaire FR 10 379 815 301 00013